



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SEBZELİ KEBAP

1/2 kg. dana eti  
1 ay bardađı bezelye  
2 orba kaşığı margarin  
2 patates  
2 havuç  
1 bař sođan  
3 sivribiber  
1,5 su bardađı su  
Tuz

Eteri kuşbaşı doğrayın. Suyunu süzün. Margarini eritin, ince kıyılmış soğanı, eti ve küçük küçük doğranmış havucu, üzerine 1,5 bardak su ekleyerek orta ısıda pişirin. Etlar ve havuçlar pişene kadar ocakta tutun. Bu arada gerekirse biraz daha su ekleyebilirsiniz. Patatesleri kare şeklinde doğrayın. Et pişince; doğranmış sivribiber ve bezelyeyi patateslerle birlikte tencereye ilave edin. Patatesler yumuşayana kadar hafif ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.